

Kurczak po hawajsku



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	3 łyżki
migdały posiekane	5 dag
szalotka	2
czosnek ząbki	2
sezam	3 łyżki
ryż ugotowany	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka natrzeć solą, pieprzem, sokiem z cytryny i roztartym czosnkiem. Szalotkę posiekać i zeszklić. Dodać ryż, migdały, pokrojonego ananasa i przyprawić. farszem napęlnić kurczaka, zaszyć i ułożyć w natłuszczonej formie, polać masłem. Piec 1 godz. w temp. 220 st C.polewając sosem spod pieczenia. Pod koniec pieczenia posypać sezamem.